Mahmut Selim GÜRSEL

1991

ÇORUM

SANAL KİTAPLAR

2024

ISBN978-975-95580-8-6 (Tk)
ISBN978-625-95123-5-8 (3.c)

ÇORUM'DAN YEMEKLER Cilt 3

KAYNAK ESERLER: 28

ÇORUM'DAN YEMEKLER

Selma GÜRSEL

3 .CİLT

ALFABETİK DİZİN

M-S harfleri arası

Mahmut Selim GÜRSEL

2024

KAYNAK ESERLER: 28

ÇORUM'DAN YEMEKLER

SELMA GÜRSEL

3. CİLT

ALFABETİK DİZİN

M-Ş HARFLERİ ARASI

Mahmut Selim GÜRSEL

2024

ISBN978-975-95580-8-6 (Tk)
ISBN978-625-95123-5-8 (3)

TAKDİM

Bir kitabın doğması, o kitabı yazmaya kalkan kişinin amacına ve bilgi birikimine göre değerlendirilmesi uygun olarak görülmelidir.

Elinizde bulunan bu çalışmanın sizlere ulaşması için günlerini veren bu çabası için şükranlarımı sunarken, bu çalışmada da benim ufacık bir katkımın da bulunması beni bahtiyar etmiştir.

Bu çalışma ile sizlerde bazı bilgileri edinmiş ve faydalanmış olarak uzun yılların birikimlerinden aydınlanacağınızı göreceksiniz.

Bilgi; yazılmadıkça kaybolmaya açık birikimlerdir. Her insan bir kitaptır; onu okumamız gereklidir.

Tanımadığımız ve anlamadığımız kişiler hakkında nasıl kararlar veremezsek; bir çalışmayı da incelemeden, okumadan karar veremeyiz.

Mahmut Selim GÜRSEL

Selma GÜRSEL

1954 tarihinde Çorum’da doğdum. Babamın adı Mustafa Kurşuncu, annemin adı ise Memnune Kurşuncu idi. Ben ailenin 2.çocuğuyum. Annem17 çocuk içinde bizim yaşamamızdan dolayı el bebek, gül bebek büyüttü. İlkokulu Çorum eski ismi Yirmi Yedi Mayıs İlkokulunda 1966 tarihinde bitirdim.

16 16ylül 1973 tarihide Mahmut Selim Gürsel ile evlendim. Ankara’ya gelin gittim. Okumayı çok seviyordum. Bol bol kitap okur, kendi kendimi yetiştirmeye çalışırdım. Beyimin tayini nedeni ile 6 sene sonra doğmuş olduğum şehre geri geldik.

1994 tarihinde beyim emekli olunca beraberce 1995 tarihinde Hacca gittik.

1996 tarihinde eşim “1997 ÇORUM” adlı çalışması için benden geleneksel yemeklerimizi yazmamı istedi. Bende anneme ve diğer büyüklerime

danışarak ismi geçen kitapta Çorum’a ait yemekleri derledim. Ayrıca kap kacak, giyim ve kuşam bölümüne eşime yardım ettim. Yemek bölümü aceleye geldiği için ölçülerini yazmaya fırsat bulamadıysan da beyimin terfikiyle “ÇORUMLU 2000 Aylık Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi”nde aylık olarak o yemekleri ölçülü olmak üzere yayınlıyorum.

1998 tarihinde beyim Gürsel Yayınevini açtı. Ona elimden gelen manevi destekte bulundum. Halen derginin çıkması için elimden gelen desteği vermeye çalışıyorum. 2001 yılında eşimin “Çorumlu Teke Tek 1. ve 2. El Reklam ve Tanıtım Gazetesi”nin çıkması için yardımda bulunuyorum.

2005 1 Ocak tarihinde ÇORUM YEMEKLERİ isimli kitabım yayınlandı. ÇORUMLU 2000 Dergisinde yemek tarifleri yazıyorum. Yayınevimizin basılmış ve sanal yayınlanmış dergilerinde yazıları bulunmaktadır.

Mahmut Selim GÜRSEL

1947 tarihinde babamın subay olarak bulunduğu Erzurum'da bir at arabasında doğum evine giderken doğmuşum. Babam Eminsu Ali Rıza Gürsel, annem ise Fahriye hanımefendi idi.

İlkokula İskenderun'da başladım. Ankara' da bitirdim. Ankara Yenimahalle Ortaokulunun birinci sömestrsinde babamın emekli olmasından dolayı 1960 yılında Çorum'a gelince Atatürk Ortaokuluna devam ettim. Babamın "oku da oğlum ceketimi satar seni okuturum" diyerek bana yaptığı nasihatleri ters tepki yaptı, okumuyorum diyerek okulu birinci sınıfta bıraktım. Marangoz çırağı olarak Azmi Başar ustanın yanına girdim. Askere gidene kadar ustanın yanında çalıştım.

1967 tarihin de askerlik dönüşü, Ankara Emniyet Müdürlüğüne teknisyen olarak göreve başladım.

Ortaokulu dışarıdan 2 yılda bitirdim 1972 tarihinde

Polis Memuru olarak Ankara'da çeşitli şubeler ve karakollarda çalıştım. 16 Eylül 1973 tarihinde Selma (Kurşuncu) Hanımefendi ile evlendim.

1978 yılında ayında naklen Çorum İl Halk Kütüphanesine Memur olarak geçtim.

Dışarıdan Çorum Ticaret Lisesini iki yılda bitirdim. Kendi kendime Osmanlıcayı öğrenmeye uğraştım, Hat sanatı ile biraz ilgilendim 150 ye yakın Ser levham var, Çorum Güzel Sanatlar Galerisinde

ve Kütüphane salonlarında bu levhaları sergiledim.

03. 08. 1988 tarihinde İl Halk Kütüphanesi Müdür yardımcılığına atandım.

1990 tarihinde kütüphanelerdeki kitapların tasnifi ile ilgili 10 yıllık bir araştırmamı "Alfabetik Onlu Tasnif Fihristi (Dewey) "kitap haline getirip Kültür Bakanlığına sundum. Kitabımdan Türkiye'deki bütün kütüphanelere dağıtılmak üzere 1000 adet satın aldılar.
1993 yılında Türkiye'deki bütün kütüphanelerde bulunan " El Yazması" kitapların Ankara Milli Kütüphanesine

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

toplanma kararı veren Kültür Bakanlığına karşı Çorumlu hemşerilerimi haber dar ettim, mahalli radyodan ve gazeteler ile parti il Başkanlarını ile Millet Vekilimiz Adnan Türkoğlu ve Belediye Başkanımız rahmetli Turan Kılıççıolu' nun destekleri ile el yazma kitaplarımızın Çorum' da kalmasını sağladım!

Açık öğretim için üniversite sınavlarına girip kazandım. İkinci sınıfta iken 25 Nisan 1994 tarihinde Tatvan Bitlis'e Müdür olarak tayinim çıktı, tayin edildiğim yere gitmeyerek emekliliğimi istedim. İlkokul sıralarında okuyarak pilot olmanın düşlerini kurardım. Bu hayalim gerçekleşmedi. Şu anda emekli memurum.

Marangozluk, oymacılık, Polis Memurluğu, Memurluk ve idarecilik yaptım. Her çalıştığım meslekte çeşitli önemli olaylar oldu ise de son çalıştığım kurumda bence; en önemli bir hatıramı anlatmak istiyorum: Kütüphanedeki çalışmalarım ve " El Yazması Kitaplar"ın Çorum'da kalması için verdiğim çabalar neticesinde Bitlis Tatvan'a tayin edilme olayım beni çok yıktı. Fakat bu üzüntümün boş olduğunu zamanla gördüm. Rabb'imin izni ile Hacca gitmek nasip oldu, iki kitap daha yayımladım ve elinizde bulunan bu derginin

çıkmasına vesile oldum. Mesleklerin insanlara sağladığı maddi avantaj olarak, evinizi geçindirecek, namerde muhtaç etmeyecek avantajından başka, manevi olarak; izin yaptığınız işlerle ilgili karşılaştığınız problemleri değerlendirirseniz avantajların neler olabileceğini hayat okulundan öğrenmiş oldum.

Yazı yazmaya beni kimse teşvik etmedi Kütüphane için hazırladığım kitap beni yazmaya teşvik etti. Yazılarım mahalli basında yayımlandı. Yazılarımdan dolayı bir ödül almadım; fakat kitapları ve bu dergi benim için en büyük ödüldür.

İdealim: Çorum'a tam teşekküllü bilgisayar ortamında bir kütüphane kazandırmaktır. Bu idealim yüzünden tayinim çıktı. Yayımlanmış dört çalışmam bulunmaktadır. Bunlar:

" Alfabetik Onlu Tasnif Fihristi (Dewey) ",

"Çorum'da Yatan Meşhur Yatırlar",

Bakanlığa sunulmuş; "Alfabetik Türk ve Yabancı ÇORUMLU 2000 YAZARLARI Fihristi" ve "Ne Nerede Başlıklı Arama Fihristi" basım için hazır beklemektedir. Yazılarım daha çok araştırma dalı ile makale türüdür.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Tiyatro çalışmalarım, şiir ve hikâye denemelerim bulunmaktadır.

Benim okuyucularıma diyeceklerim şudur ki. Doğru bildiğiniz konuları savunun. Bu savunmanız size belki tepkiler getirecektir. Bu tepkileri inceleyerek doğru olup olmadığını araştırın.

https://gurselyayin.com **corumlu2000@gmail.com**

DİKKAT! BU BİLGİ TELİF ESERİDİR!
Hukuka, Yasalara, Telif ve Kişilik Haklarına saygılı olmayı amaç edilmiştir!
Gizlilik şartları, Telif Hakkı Mahmut Selim GÜRSEL adına tüm hakları saklıdır. Hazırlayan Mahmut Selim GÜRSEL yazışma adresi corumlu2000@gmail.com
BİLGİ PAYLAŞILDIKÇA KIYMETİ ARTAR!

ALAFABETİK DİZİN

Taktim
Selma GÜRSEL
Mahmut Selim GÜRSEL
MADIMAK
MANTAR SOTE
MANTI ÇORUM
MANTI EKMEK
MANTI KAZAN
MANTI KURU
MANTI TEPSİ
MARUL SALATASI
MAYALI SAÇ (Yanmaz Tava)
MAYALI TAVA YAĞDA
MERCİMEK ÇORBASI KIRMIZI
MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI
MEVSİM SALATA
MIHLAMA
MIHLAMA ISPANAK
MUHALLEBİ PİRİNÇ UNU
MÜJVER KABAK KÖFTESİ
OĞMAÇ
PALAMUT FIRINDA
PALAMUT IZGARA

PANCARLI (ISPANAKLI PİDE)
PATATES KIZARTMA
PATATES KÖFTESİ BULGURLU
PATATES OTURTMA
PATATES PÜRESİ
PATATES TAVUKLU
PATATES YEMEĞİ
PATLICAN KAVURMA
PATLICAN KEBAP
PATLICAN OTURTMA (TAVA)
PATLICAN SALATASI (KÖPOĞLU KÖPEK SALATASI)
PATLICAN YEMEĞİ
PAZAR EKMEĞİ
PEKMEZ YAPIMI VE ÜRÜNLERİ
PESTİL YAPIMI
PEYNİRLİ PİDE
PEZİ (YAĞLI EKMEK)
PIRASA ETLİ
PIRASA KAVURMA
PİDE ISPANAKLI (PANCARLI)
PİDE KIYMALI
PİDE KIYMALI PİDE EV YAPIMI
PİDE PEYNİRLİ

PİLAVI BULGUR DOMATESLİ YEŞİL BİBERLİ
PİLAV BULGUR LAHANA ÇIRPMASI
PİLAV BULGUR MERCİMEKLİ
PİRİNÇ PİLAVI
PİRİNÇ UNU MUHALLEBİSİ
PİRZOLA
PİYAZ KURU FASULYE
POĞAÇA
PORTAKAL REÇELİ
REÇEL ÇİLEK
REVANİ İRMİK TATLISI
RULO YAŞ PASTA
SAC KAVURMA
SAÇ MAYALISI(Yanmaz Tava)
SAĞSAK BEYNİ (KÖLEMEZ)
SAHANDA (TAVADA) YUMURTA
SALAMURA YAPRAK SARMASI
SALATA BROKOLİ
SALATA CACIK
SALATA ÇOBAN
SALATA DOMATES

SALATA KARIŞIK HAVUÇ TURP BROKOLİ
SALATA MARUL
SALATA MEVSİM
SALATA PATLICAN KÖPOĞLUKÖPEK
SALÇALI BULGUR PİLAVI
SARMA ETLİ YAPRAK
SEMİZOTU (SOĞUKLUK) BORHANA
SEMİZOTU (SOĞUKLUK) YEMEĞİ
SİGARA BÖREĞİ
SİRKE YAPIMI
SOĞUKLUK YEMEĞİ (SEMİZOTU)
SU BÖREĞİ
SUCUK (ETLİK ÜRÜNLERİ)
SULU KIZARTMA
SULU KÖFTE
SÜTLAÇ
SÜTLÜ AŞ
SÜZME YOĞURT AŞI (KATIKLAŞ)
ŞEHRİYE ÇORBASI

MADIMAK

MALZEMESİ:

2-3 porsiyon için,500 gram ayıklanmış madımak.
100 gram kıyılmış pastırma,
50 gram tereyağı,veya zeytin yağ,
bir fincan pilavlık bulgur,
Ttuz,
Yoğurt,
1 baş sarımsak.

İç Anadolu'da bilhassa Çorum civarında madımağın ismine pancar denilir.

İlkbaharın çok sevilen yemeğidir. Tarlalardan toplanan madımaklar pazarlara getirilir. Pazardan alınan madımaklar ot ve kök kısımları ayıklanır. Ayıklandıktan sonra güzelce suda yıkanır ve bir kapta suda bir miktar bekletilerek topraktan iyice arındırılır.

Süzgeçten geçirildikten sonra biraz suyunun süzülmesi için bekletilirler.

Temizlenen madımaklar satırla ince ince kıyılırlar.

Tencerede tereyağı eritilir. Eritilen yağın içine kıyılmış soğan ile bir miktar kuş başı şeklinde doğranmış pastırma konulur. Pastırma yoksa Kuşbaşı et de kullanılabilir.

Tencerede tereyağı eritilir. Eritilen yağın içine kıyılmış soğan ile bir miktar kuş başı şeklinde doğranmış pastırma konulur. Pastırma yoksa kurutulmuş çemenle birlikte bir miktar kıyma konulur . Tencereye 4 su bardağı su ile bir miktar tuz konularak kaynatılır. Kaynayan suya kıyılmış madımak bu tencereye konularak pişirilir. Madımak bir miktar piştikten sonra bir fincan pilavlık bulgur konulur ve pişirilmeye devam edilir.

Piştikten sonra tabaklara veya aş leğenine konularak üzerine sarımsaklı yoğurt ekilir.

Yufka ekmeği sunağı ile yemesi çok lezzetli olur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

MANTAR SOTE

Yarım kilogram mantar
2 orta boy domates
4 sivri biber
Yarım yemek kaşığı tuz
İki yemek kaşığı zeytinyağı

Mantarlar güzelce yıkanırlar. Yıkanan mantarlar kuşbaşı gibi doğranarak tavaya konularak ateşe konulur. Ateşte mantarlar suyu nu çekene kadar ara sıra karıştırılarak kavrulur.

Bu ara yıkanmış domatesi ve biberi doğrayarak suyu çekmiş olan mantarların üzerine ilave edilir. Zeytinyağı dökülerek tuzu ekilir. Domatesler ve biberler iyice mantarla karıştırılarak haşlanır.

Sıcak olarak servis yapılır. İsteyende ev ekmeğine dürüm yaparak yiyebilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÇORUM MANTISI

MALZEMESİ :
5-6 porsiyon-100 Gram kavrulmuş kıyma,
4 bardak un,
1 bardak un hamur açılırken kullanmak üzere,
1 yemek kaşığı tuz,
2,5 su bardağı ılık su,
1 kaşık margarin veya yarım çay bardağı sıvı yağ,
yarım yemek kaşığı salça,mevsimi ise domateste doğranır.
iki diş sarımsak,
bir su bardağı yoğurt.

Her yumak bir pişinim olarak 4 porsiyon mantı.

Un maya katılmadan katı bir şekilde yoğrulur, yoğrulan hamur üç adet yumak tutulur oklava ile 1,5 milim kalınlığında açılır.

Açılan hamur 3x3 ebadında kesilerek istenirse içerisine kıyma, istenmezse düz olarak dörtkenarı birleştirilerek sıkılır.

Mantı haline getirilen mantılar tavaya dizilir. Çorum Mantısının özelliği tavada kızartılması olup kızartılan mantılar bir kenara konur.

Tenceremizi ateşe koyup margarini ve yarım kaşık salçayı koyarak sosu hazırlarız. İstenilirse bu sosa domateste doğranır. Sosun üzerine 2,5 bardak suyu koyarak kaynatırız. Kaynayan suya istenildiği kadar tuz konarak üzerine kızartılan mantıyı dökerek pişiririz.

Pişen mantı tabaklara konularak servise hazırlanır, birkaç dakika soğumaya bırakılır. Hafif soğuyan mantının üzerine yoğurt sarımsak konularak afiyetle yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

EKMEK MANTISI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon-100 gram kavrulmuş kıyma,2,5 Bardak su,1kaşık margarin yada tereya-ğı,1 kaşık salça, tuz, pul biber, bir çanak yoğurt 2 diş sarımsak

Evde bayatlamış ekmeklerden yapılır. Ev ekonomisine katkı bakımından önemlidir. Bayatlamış ekmek bıçakla küçük parçalara bölünerek hazırlanan tepsiye konulur.

Tereyağı tencerede su bir tencereye konularak bir miktar salça konulur.

Tencereye kıyma eklenerek su kaynatılır. Kaynayan karışımlı su ocaktan indirilince biraz soğumaya bırakılır. Ilık karışımlı su doğranmış ekmeklerin üzerine kaşıkla dökülür. Bol sarımsaklı yoğurt mantının üzerine dökülerek tabaklara servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KAZAN MANTISI

MALZEMESİ : 4 bardak un,1 bardak un hamur açılırken kullanmak üzere,1 yemek kaşığı tuz,1,5 su bardağı ılık su, istenilirse 10 gram kavrulmuş kıyma,1 kaşık margarin veya yarım çay bardağı sıvı yağ
Çabucak hazırlanan ve yapılır yapılmaz hemen tencereye konularak pişirilirken istenilirse içine bir miktar kavrulmuş kıyma da konulan bir çeşittir.

Un maya katılmadan katı bir şekilde yoğrulur, oklava ile 2 milim kalınlığında açılır.

Açılan hamur 3x3 ebadında kesilerek dört kenarı birleştirilerek sıkılır. İhtiyaç kadar yapılan mantı hazırlanarak ihtiyaca göre su bir tencereye su konularak kaynatılır, kaynayan suya bir miktar tuz atılır.

Kaynayan suya hazırlanan mantılar atılarak bir müddet kaynatılır ve sulu olarak alınarak tabaklara veya tepsiye dökülür.

İstenilirse üzerine kızgın yağ, salça ve bir miktar kıyma ile sos yapılır tabakların veya tepsinin üzerine ekilir. Biraz soğuyunca üzerine bol sarımsaklı yoğur ekilerek servis yapılır

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KURU MANTI

MALZEMESİ : 2-3 porsiyon-200 Gram kıyma 1 baş büyük soğan,4 bardak un,1 bardak un hamur açılırken kullanmak üzere,1 yemek kaşığı tuz,1,5 su bardağı ılık su,1 kaşık margarin veya yarım çay bardağı sıvı yağ

Her zaman yapılmayan, yada misafir geldiği zaman hazırlanan bir mantı çeşididir.

Özelliği, hamurunun diğer mantı hamuruna göre biraz daha sert ve kalın olmasıdır.

Önce mantının içerisine konacak harç hazırlanır.

Hazırlanışı: 4 bardak una 1 kaşık tuz konularak un, su ile katıca yoğrulur.

Yoğrulan hamur üç yumak haline getirilir

Her yumak oklava ile 2 milim kalınlığında açılır.

Hamur çay bardağı ile yuvarlak olarak kesilir .

İçerisine kavrulmuş kıyma ve ince doğranmış maydanoz, istenirse kıymanın içine soğan doğranarak haşlanarak konulur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Çay bardağı ile kesilen hamurların içlerine aldığı kadar bu malzeme konulur

6-7 kanat olarak uçları birleştirilerek bükülür.

Bükülen kısımlar altı yağlanan tepsiye bükülen taraflar tepsinin altına gelecek şekilde tek tek dizilir.

Tepsi dolunca tepsi ateşte döndürülerek kızartılır, Alt tarafı kızaran kuru mantı ters yüz edilerek üst kısmı da aynı şekilde kızartılır.

Kızarma işlemi bitince, tepsiye salçalı ve yağlı su ilave edilerek ateşin üzerinde tepsi çevrilerek mantı pişirilir.

İsteğe göre bu işlem su kalmayana kadar pişirilebildiği gibi hafif sulu olarak ta pişirilebilir. Pişen mantı soğumaya bırakılır. Ilık olarak tabakla yada tepsi ile servis yapılır. Üzerine bol sarımsaklı yoğurt dökülür

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

TEPSİ MANTISI

MALZEMESİ :
200 Gram kıyma,
4 bardak un,
1 bardak un hamur açılırken kullanmak üzere,
1 yemek kaşığı tuz,
1,5 su bardağı su,
1 kaşık margarin veya yarım çay bardağı sıvı yağ

Biraz emek isteyen ve pişirilirken ev hanımlarının dikkatli olması gereken bir mantı çeşididir. Eğer fazla pişirilirse, tepside su kalmayıp altı yakılabilir,az pişirilirse hamur olma ihtimali büyük olan tepsi mantısı Çorumluların özel mantısıdır.

Un maya katılmadan yoğrulur. Yoğrulan hamur 2 milim kalınlığında açılır. Hamur 3x3 ebadında kesilerek içerisine kıyılmış maydanoz ve kıyma konularak dört tarafı bükülür.

Bükülen bu mantılar altı yağlanmış tepsiye dizilir. Tepsi dolunca kalan hamur 2 milimetre kalınlığında tepsi ebadında açılarak mantıların üzerine serilir.

Salçalı ve yağlı su konularak kısık ateşin üzerinde tepsi çevrilerek pişirilir. Üzerindeki hamur yenecek kıvama geldiği zaman ateşten alınarak hafif soğumaya bırakılır.

Hafif soğuyan tepsi mantısı tepsi ile servis yapılır. Bol sarımsaklı yoğurt üstüne ekilir. Üzerindeki pişmiş hamur yiyenlere kesilerek taksim edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

MARUL SALATASI

3-4 kıvırcık marul dalı

1 baş kuru soğan

3 orta boy domates

Marul daları güzelce yıkarı ve süzgece konulur. Domatesler ıslatılır yıkanır. Soğan soyulur istenildiği gibi doğranarak (kangal-küçük parça) doğranarak salata tabağının altına konulun. Marullar ince olarak doğranır ve tabağa soğanın üzerine konulur. Domatesler de doğranarak üzerine sirke limon tuz ekilerek servis edilir

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

MAYALISI SAÇ (Yanmaz Tava)

MALZEMESİ: 5-6 porsiyon- 1 kilo un, kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya, bir tatlı kaşığı tuz, ılık su.Daha çok Ramazan Ayının sahur yemeğidir. Çorum'da Ramazan Aylarında her sahurda, ıspanaklı, çökelekli, kıymalı gibi çeşitleri yapılır.

Una kibrit kutusu büyüklüğünde, yaş maya, bir miktar tuz katılarak ılık su ile kulak memesi sertliğinde yoğrulur. Hamur bir miktar bekletildikten sonra kabarır, yani mayası gelir. Bu hamurdan kaşık ıslatılarak bir

yemek kaşığı alınarak yumak tutulur. Yuvarlanan bu yumağın altına un serpilerek 15-20 santim çapında ve yarım santim kalınlığında el veya oklağı ile hamur yumağı yassılanır. Saç veya yanmaz tavaya konularak iki tarafı çevrilerek kızartılır. Tavada yapılıyorsa kısık ateşte tavaya kızdırılır ve çok az bir yağ sürülerek tavaya hamurun yapışmaması sağlanır, hamur kendine gelmesi için üzerine kapak kapatılarak iki dakika daha ateşin üzerinde bekletilerek alınır üzerine tereyağı sürülerek sıcak olarak servis yapılır. Çay veya hoşaf eşliğinde yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

MAYALI TAVA YAĞDA

MALZEMESİ

5-6 porsiyon- 1 kilo un,kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya,bir tatlı kaşığı tuz,ılık su

Daha çok Ramazan Ayının sahur yemeğidir. Çorum'da Ramazan Aylarında her sahurda, ıspanaklı, çökelekli, kıymalı gibi çeşitleri yapıldığı gibi; yağda kızartma ve sacda ve yanmaz tavada kızartılarak sonradan üzeri yağlanır. Çay veya hoşaf eşliğinde yenilir.

Una kibrit kutusu büyüklüğünde, yaş maya, bir miktar tuz katılarak ılık su ile kulak memesi sertliğinde yoğrulur. Hamur bir miktar bekletildikten sonra kabarır, yani mayası gelir.

Bu hamurdan kaşık ıslatılarak bir yemek kaşığı alınarak yumak tutulur. Yuvarlanan bu yumağın altına un serpilerek 15-20 santim çapında ve yarım santim kalınlığında el veya oklağı ile hamur yumağı yassılanır. İstenirse içerisine kıyma, peynir, çökelik, ıspanak gibi iç konularak yassılanır. İstenirse saçta, istenilirse yanmaz tavada, istenirse kızgın yağda tavada kızartılarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

250 gram mercimek
1 su bardağı un
4 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
1 küçük baş soğan
1 kaşık salça
Pul biber
İstenildiği kadar tuz

Mercimekler güzelce ayıklanarak, ayıklanan mercimekler iyice yıkanarak süzgeçten süzülür.

Yıkanan ve süzdürülen mercimek bir tencereye konarak mercimeklerin konulduğu tencereye mercimekleri kapatan sudan biraz fazla su konularak haşlanmak için ateşe konulur küçükbaş soğan soyularak içine bütünce konulur istenildiği kadar tuz ilave yapılır.

Mercimekler haşlanır iken iki yemek kaşığı yağ tencerede eritilir kızgın yağın üzerine un konularak karıştıra karıştıra helva unu gibi hafif kokana kadar kavrulur.

Kavrulan un soğuyunca az bir su konarak kaşıkla karıştırılarak topaklanmadan su katılarak cıvıtılır. Bu sıvılaştırılmış un haşladığımız sıcak mercimeğin içine

katılarak ocağa konulur ve karıştırılarak kaynayana kadar pişirilir karıştırılmaz ise un topaklanır . kaynayan mercimek çorbası ocaktan alınır.

İki yemek kaşığı yağ ateşe küçük bir kap ile eritilerek içerisine bir kaşık salça ve kırmızıbiber konularak karıştırılır, ağız tadına göre istenilen baharatlardan ve kuru nane de kavrularak tabaklara konulan çorbanın üzerine kaşıkla konularak servis yapılır. Artan yağ artan tencereye akıtılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon
2 su Bardağı su,
1 su Bardağı bulgur,
1 su Bardağı yeşil mercimek,
1 yemek kaşığı tereyağ.

Bir su Bardağı mercimek ayıklandıktan sonra bir buçuk bardak suda haşlanır.

Kalan suya bir bardak soğuk su daha konarak tencerede kaynatılır. İçerisine istendiği kadar tuz konulur.

Kaynayan suya bir su bardağı bulgur ilave edilir, kısık ateşte bulgur su çekilene kadar pişirilir. Ateşten indirilen tencerenin kapağının arasına beyaz kağıt konularak biraz dinlendirince üzerine istenilen miktarda kızgın tereyağı eritilerek dökülür. Bir miktar pilav dinlenmeye bırakılır.

İstenilirse servis yapılırken karabiber dökülür

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

MEVSİM SALATASI

1 adet haşlanmış yumurta   1 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy havuç   1 adet orta boy patates
2 diş sarımsak   Yarım limon
Az miktarda sirke   5 çiğ ıspanak yaprağı
Bir miktar karnı bahar   İstenildiği kadar tuz

Karnı bahar yapraklarından ayrılarak güzelce yıkanır. Ispanaklarda bir miktar suda bekletilerek güzelce yıkanırlar. Havuç bıçak ile kazınır. Haşlanmış yumurtanın kabuğu soyulur. Sarımsakların da kabuğu soyularak hazır bekletilir. İstemeyenler sarımsak koymayabilirler.

Salatanın yapılırken verdiğimiz tarif üzerine sıra ile doğranması salatanın lezzeti bakımdan önemlidir.

Karnı bahar çiğ olarak salata yapılacak tabağın içerisine bir lira büyüklüğünde doğranır. Üzerine çiğ

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

patates rendelenir. Üzerine havuç rendelenir, doğranan malzemenin üzerine bir miktar tuz serpilir, üzerine soğan kangal olarak doğranır. Üzerine ıspanak yaprakları kesilerek konulur, üzerine yumurta doğranır, bunların üzerine tuz serpilir, limon sıkılır, sirke dökülür, istenildiği kadar zeytin yağı dökülür ve servis yapılır.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

MIKLAMA YUMURTA

1 Yemek kaşağı tereyağı veya margarin
3 yumurta
İstenildiği kadar tuz

Tavaya yağ konularak yağ hafif kızarana kadar ateşte tutulur. Üç adet yumrta sıra ile kırılır ve kaşık ile karıştırılır. Üzerine tuz serpilir , Yumurtalar hafifçe kızarınca ateşten alınarak servis yapılır!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

MIHLAMA ISPANAK PASTIRMALI

1 kilo ıspanak
100 gram doğranmış pastırma
4 yumurta
İstenildiği kadar tuz ve biber
İsteyen 1 kaşık tereyağı, isteyen 2 kaşık sıvı yağ kullanabilir

Ispanakların kökleri ayıklanarak boy suda dört bey defa yıkanır.

Ispanaklar süzgeçten süzülerek bir bıçakla ince ince kıyılır.

Katı yağ kullananlar tencerenin altına yağı eritir üzerine doğranmış ıspanağı koyarlar. Sıvı yağ kullanılacaksa ıspanakların üzerinden sıvı yağ gezdirilir.

Tencere kısık ateşte kaşıkla beş dakika kadar karıştırılarak suyu çektirilir. Üzerin pastırmalar serilir ve yumurtalar kırılarak üzerlerine istenildiği yada tuz, kırmızı pul biberi dökülerek tencerenin kapağı kapatılır. Yumurtalar katılaşınca "Ispak Mıklama" pişmiş olur. Tabaklara konularak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

MUHALLEBİ PİRİNÇ UNLU

1 litre süt
6 çorba kaşığı pirinç unu
6 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Üzerine; 1 tatlı kaşığı tarçın
Yapılışı:

Dergince alüminyum bir kaba sütü koyarak ateşin üzerine koyuyoruz. Pirinç ununu ve toz şekeri iyice karıştırıyoruz.

Ateşe koyup sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişiriyoruz. Kaynamaya başlarken vanilyasını serperek karıştırıp kaplara konularak üzeri tarçın ile süslenerek servis yapılıyor

Bir iki fokurdayınca ateşten alıp, yüksekten dökerek kâselere boşaltıyoruz.

Soğuyunca, tarçınla süsleyip servis ediyoruz.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KABAK KÖFTESİ (MÜJVER)

2 adet Orta boy kabak
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 su bardağı un
İstenildiği kadar tuz
İstenildiği kadar baharat
Yettiği kadar tava için yağ

Kabaklar önce güzelce yıkanır ve kabukları bıçak ile temizlenir. Kabaklar rendeden geçirilerek kaba alınır. Üzenine soğan rendelenir istenildiği kadar tuz ve baharat ileve olunur, yumurta kırılarak un ilave edilerek kaşık ile çırpılır.
Tavada kızdırılan yağın içine kaşık ile bu karışım istenilen köfte büyüklüğünde dökülerek kızartılır. Kızartılan köfte sıcak sıcak servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

OĞMAÇ

Çorum'da yapılan oğmaç: Sahanda yumurtanın çoğaltılması için evde yapılan ekmeğin yani yufka ekmeğini ufalayarak sahanda yumurtanın çoğaltılması ile yapılan ve ev ekmeğine dürülerek yenilen kahvaltılık veya atıştırmalık sahanda yumurta çeşididir.

Malzemesi

2 ev ekmeği

2 yumurta

1 kaşık katı yağ tuz ve biber

Ekmeğin birisinin dörtte biri alınarak ufak parçalara bölünerek ufalanır. Yağ tavada eritilerek yumurtalar kırılır üzerine tuz ve biberi atıldıktan sonra bu ufalanan ekmekler ile birlikte yumurtalar katılaşana kadar karıştırılır. Yumurta ateşten alınarak hafif soğuyunca ev ekmeğinin içerisine dürülerek yenilir.

İv ekmeğinin bulunmadığı zamanda bayat ekmek kabukları ile de yapılabilir. Bu işlem bayat ekmek ile yapılır ise yağ biraz fazla kullanılmalıdır. Yumurtalar pişince tabakta servis edilir.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

FIRINDA PALAMUT

1 adet palamut Flatosu
3 adet büyük soğan
3 adet büyük patates
Tuz,
Sıvı yağ
Limon

3 adet soğan soyulur,kangal olarak doğranır. Patatesler de soyulur kangallanır.

Balıkçıdan alınan palamut temizletilir ve ortadan ikiye fileto olarak böldürülür. Eve gelince balık güzelce yıkanır ve süzgece konarak suyu süzdürülür.

Fırın içi sıvı yağla yağlanır. Kangal olarak doğranmış soğan en alta,onun üzerine kangallanmış patatesler dizilir.

İstenildiği kadar tuz ekilir. Soğan ve patateslerin üzerine palamut filetosu konularak üzerine az miktar yağ ekilerek fırına konuk. Kızgın fırında kızarana kadar kızartılır.

Sıcak,sıcak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

IZGARA PALAMUT

Balıklar temizlenerek yıkanır ve kağıt peçetede kurulanır

Ateş yakılarak kor haline gelince ızgaraya konulan balıklar kızartılır ve servis edilir.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PANCARLI ISPANAKLI PİDE

MALZEMESİ: Ispanak, Kıyma,Tuz,Biber

Evde iç olarak kullanılacak ihtiyaç kadar ıspanak ayıklanarak güzelce yıkanır.

Ispanağın suyu çekilince satır ile ıspanaklar kıyılır. Kıyılırken hafifçe sulanan ıspanak biraz kendisini toplaması için yavan bir kapta bekletilir.
Etlik kıyma tekerinden yeteri kadar kıyma alınarak doğranır ve ıspanağın bulunduğu kabın içerisine konulur.

Yeterli kırmızı biber ilave edilerek kıyma, ıspanak ve baharat karıştırılır.

Tuz ayrı bir kap veya kağıt içerisinde tepsinin yanına konulur.

Tuzun karışımının içine konulmaması ıspanağın sulanmasını önlemek içindir.

Karışım Pazar ekmeği yapan fırına götürülür.

Fırında Pazar ekmeği hamuruna konularak fırına sürülür. Fırından çıkan pancarlıların üzerinde bulunan uğralar süpürülür ve üzerleri tereyağı ile yağlanır.

Yayvan sepete konularak eve getirilir, servis yapılarak yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

KIZARTMA PATATES

1 Kilo patates
İstenildiği kadar tuz
İstenilirse pul biber
2 fincan sıvı veya 2 kaşık margarin

Patatesler soyulup yıkanır, istenilir ise kangal yarım santimlik kalınlığında istenirse dikdörtgen prizma şeklinde 1x1 boyunda doğranır.

Tavada yağ kızdırılarak patatesler yağa dökülür. İstenildiği kadar kızartılarak servis yapılır.

Yana istenilirse çarliston biber veya yeşil biber, domates, patlıcan da kızartılarak kızartma çeşidi ile servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

KÖFTE BULGURLU PATATESİ

5 adet ortaboy patates
1/2 kg orta düğül
6 sap yeşil soğan
2-3 adet yeşil biber
Bir avuç ayıklanmış maydanoz
1 kaşık domates salçası istenirse biber salçası
Yeterince tuz
İstenildiği kadar Karabiber
İstenildiği kadar pul biber
Bir fincan zeytinyağı
Yarım limon

Patatesler yemeklik gibi soyulur yıkılır ve yemekli gibi doğranarak üzeri kapatılacak kadar su ile haşlanmaya ocağa konulur.

Bir kapta ince bulgur ılık su ile ıslanır.

Yeşillikler yıkanarak doğranarak hazır bekletilir.

Haşlanan patates suyunu çekip haşlanınca kaşıkla güzelce ezilir. Üzerine ıslatılmış ince bulgur katılarak iyice yoğrulmaya başlanır.

Karışımın üzerine tuz, biber, salça ve yeşillikler de konularak iyice yoğrularak harmanlanır.

Bu karışım elle sıkılarak köfte haline getirilerek servise sunulur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PATATES OTURTMA

5 adet orta boy patates
1 adet büyük boy soğan
250 kuşbaşı et
Bir tatlı kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı salça
1 kaşık sıvı veya katı yağ
İstenildiği kadar tuz

Patateslerin kabuğu ince olarak soyulur. Halka halka doğranır ve temiz suya konarak bekletilir patatesler kararmaz ve dirilir.

Yağ tencereye konulur ve soğan ince ince doğranarak ilave edilir. Soğan hafif haşlanınca et ilave edilir, biraz tuz bir yemek ilave edilerek et kavrulur.

Kavrulan etin üzerine suyu süzülen patatesler konur, pul biber biraz daha tuz konularak patatesler hafif haşlanır. Haşlanmış patateslerin üzerine ocakta hazırlanmış kaynar su patateslerin üzeri kapatılacak kadar konulur. Kapak kapatılarak yarım ateşte patatesler pişene kadar kaynatılır.

Sıcak sıcak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PATATES PÜRESİ

6 adet orta boy patates
1 Baş kuru soğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ

Önce patatesler yıkanarak suda haşlanır.

Haşlanan patatesler biraz soğumaya bırakılır.

Patateslerin kabukları soyulur. Patatesler rende ile rendelenir.

Bir tencereye soğan doğranarak sıvı yağ konulur ve ocakta soğanlar hafifçe kızartılır. Tencereye ayrı kapta bulunan rendelenmiş patatesler aktarılarak üzerine istenildiği kadar tuz ve kırmızı pul biber konularak sağlam bir kaşıkla bastırılarak devamlı karıştırılır.

Patatesler iyice ezilince ocaktan indirilerek tabaklara konur ve servis yapılır. İstenirse tabakların kenarına kıvırcık marul konulur.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PATATES TAVUKLU

6 adet orta boy patates
2 baş kuru soğan
1 fincan sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
2 tavuk göğsü ayıklanmış haşlanmış

Tavuk göğsü haşlanarak didilir bir tabakta bekletilir.

Patatesler ayıklanarak bol suda yıkanır ve süzgeçten süzülürler. Soğanlar ayıklanarak doğranıp tencere kısık ateşe konulur ve sıvı yağ konularak kısık ateşte kavrulurken salça ilave edilir.

Soğan hafif kızarınca üzerine yıkanan patatesler tencereye konulur ve iyice karıştırılır tencereye sıcak su konulur ve bir miktar tuz ilave edilir. On dakika kadar pişirilince ayıklanan tavuk göğsü tencereye konulur on dakika daha kısık ateşte pişirilen yemek sıcak servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

PATATES YEMEĞİ

1 Kilo patates
200 gram kuşbaşı veya kıyma
1 baş kuru soğan
2 büyük domates
1 kaşık salça
İstenildiği kadar tuz
İstenilirse pul biber
1 fincan sıvı veya 1 kaşık margarin

Patatesleriler kabukları soyulur. Patatesler küp şeklinde doğranır Bir kaba doğranır o kaba soğuk su konularak bekletilir.

Tencereye yağ konularak Soğan soyularak doğranır et konulur ve hafif kavrulana kadar soğan ile haşlanır. Sonra tencereye patatesler konulur. Tencereye konulan patateslerin üzerine tuz ekilir ve salça konulduktan sonra iyice karıştırılır. Patatesler tencerede kızaran et ile karıştırılır. Patatatesleri kapayana kadar sıcak su ilave edilir kısık ateşte pişirilir!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

PATLICAN KAVURMA

1 Kilo patlıcan
200 gram kuşbaşı veya kıyma
1 baş kuru soğan
2 büyük domates
1 kaşık salça
İstenildiği kadar tuz
4-5 adet yeşilbiber
İstenilirse pul biber
1 fincan sıvı veya 1 kaşık margarin

Patlıcanların yarı kabukları uzunlamasına soyulur. Patlıcan çekikli ise bir miktar tuz konularak fazla bastırmadan ovulur. Bir kaba doğranır o kaba soğuk su konularak bekletilir.

Tencereye yağ konularak Soğan soyularak doğranır et konulur ve hafif kızarana kadar soğan ile haşlanır. Sonra tencereye doğranan domatesler konulur yeşilbiber ilave edilerek biraz karıştırılır.
Kapta bulunan patlıcanlar birkaç kere sudan geçirilerek patlıcanın siyah suyu akıtılır ve tencereye konulur. Tencereye konulan patlıcanların üzerine tuz ekilir ve

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

salça konulduktan sonra iyice karıştırılır. **ÇORUM'DAN**

Patlıcanları kapatana kadar sıcak su konulur ağzı kapatılarak pişmeye bırakılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PATLICAN KEBAP

1,5 kilo patlıcan

400 gram kıyma
1 baş soğan
2 diş barımsak
3 adet olgun domates
1 kaşık domates veya biber salçası
Patlıcanlar ve domatesler güzelce yıkanır. Soğan soyularak küçük olarak kıyılır. Etin üzerine dökülür iki diş sarımsak doğranır, tuz ve kırmız biber dökülerek güzelce yoğrulur. Patlıcanlar 3 santim kalınlığında kabukları soyulmadan silindir şeklinde doğranır. Bir tepsi veya ısıya dayanıklı cam tepsinin altını çok ince bir şekilde zeytinyağı dökülerek kebabın tepsiye yapışması önlenir. Doğranan patlıcan etten ceviz büyüklüğünde karılmış harçtan alınarak patlıcanın beyaz kısmına konulur tepsiye düzülerek tepsi doldurulur. Tepsinin üzerine istenildiği kadar tuz serpilir.
Domateslerin kabukları soyularak kuşbaşı şeklinde doğranarak tepsinin üzerinde bulunan patlıcanların

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

üzerine aktarılır. İstenilirse üzerine sapları alınmış yeşilbiber de konulabilir.

Bir kapta bulunan salçaya kalan zeytinyağı dökülerek özenir ve tepsinin üzerine sos olarak dökülür. Kızdırılmış fırına sürülür ve 20-25 dakika kadar fırında bekletilir. Fırından çıkartılınca sıcak olarak servis yapılır.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PATLICAN OTURTMA

1 Kilo Patlıcan
200 Gram orta yağlı kıyma
Kızartmak için biraz sıvı yağ
5- tane yeşil biber
2 domates
1 kaşık salça
Patlıcanları kızartacak kadar sıvı yağ
İstenildiği kar tuz ve baharat

Patlıcanları kafası kesilerek patlıcanlar ara ara soyulur 4-5 santim boyunda kesilerek dik dörtken şeklinde doğranır. Güzelce su ile yıkanır süzgeçti bekleterek suyunun süzülmesinden sonra hafif tu dökülerek bir tavaya sıvı yağ konularak kızdırılır patlıcanlar kızgın yağda iki tarafı kızartılarak pişirilecek tencereye konulur.

Biberler sapları alınarak temizlenir ve onlarda hafifçe kızartılır. Onlarda tencereye patlıcanların üstüne dökülür.

Tavaya iki adet soğan doğranarak öldürülürken üzerine 200 gram kıyma konulur hafif tuz serpilerek güzelce kızarırken üzerine yıkanıp hazırlanana domatesler doğranır domatesler hafice kızarmadan karışım tencerede bulunan patlıcanların üzerine serilir. Kısık ateşte patlıcanları kapayacak şekilde kaynar su konur tuzu ve biberi istenildiği kadar konulur on beş dakika pişirilen patlıcan oturtma sıcak olarak servis edilir

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PATLICAN SALATASI

4 Adet orta boy patlıcan
1 büyük baş soğan
2 adet salatalık
iki orta boy domates
Biraz sirke
Biraz zeytinyağı
Biraz tuz

Köpoğlu köpek salatası biraz yemek ismi olarak ters gözükse bile patlıcan salatası da denilmektedir.

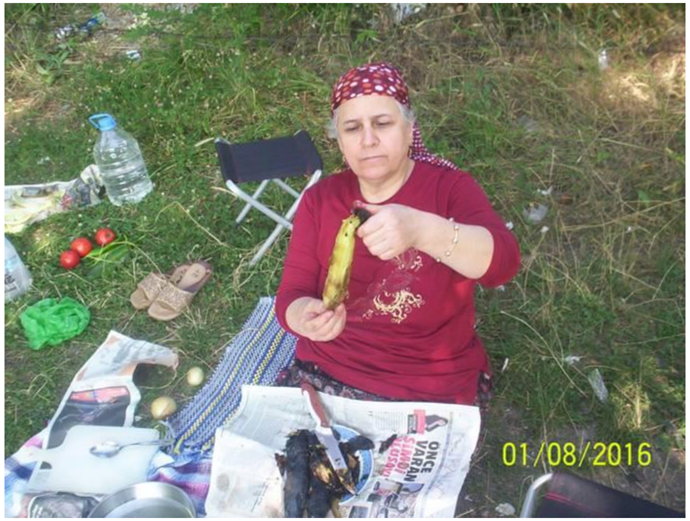
Patlıcanlar ateşe girince patlamasın diye bıçak ile bir iki delik açılır. Ateşte patlıcanlar pörsüyünceye kadar bırakılır. Ateşken alınan patlıcanlar kabukları ayrılır ve kaba doğranır. Salatalık kabuğu soyularak doğranır, soğan ve domates doğranarak karıştırılır.

Bu karışım el ile güzelce yoğrulur ise tadı biraz daha güzel olur.

Sonra tuz, sirke ve zeytinyağı katılarak güzelce karıştırılır ve yenilir!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]



[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PATLICAN YEMEĞİ

1 kilogram patlıcan
250 gram kuş başı et
1 baş kuru soğan

2 domates
2 veya 3 yeşil biber
1 yemek kaşığı saçlı
istenildiği kadar yağ
Yarım yemek kaşığı tuz
İsteğe göre pul biber

Patlıcanları ara ara soyulup diklemesine dörde dilimlenip iki santim kadar doğranır. Doğranan patlıcanın üzerine bir parça tuz serperek ovularak yıkanır. Hem patlıcanın acısı ve karası böylece çıkar, çekirdekleri varsa ayrılmış olur. Bol su ile yıkanır.

Tencereye yağ konularak kuru soğan doğranır. Kuşbaşı et atılarak kavrulur. Domateslerin kabuğu soyularak doğranır, yeşil biberler de doğranarak tencereye konulur.

Tencereye salça ilave edilerek karıştırılır üzerine süzdürülmüş patlıcan konur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

PAZAR EKMEĞİ

Çorum'de yapılan bir pide şekli olup sıcak ve yağlanarak yenilmektedir. Ayrıca bu pide ile kebapçılar servis için kullanırlar.

Fotoğraflarda bulunanlar Osmancık Caddesi Azim Fırını Osman, Sadi Ali, Adem ve Abdullah!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PEKMEZ YAPIMI VE PEKMEZ ÜRÜNLERİ:

Sonbaharda bağ bozumundan sonra ilimizin geleneksel olarak bir zamanlar hemen hemen her evinde bağ kaynatma mecburiyeti vardı dersek tevatür etmiş sayılmayız.

Kesilen bağ üzümleri,bağlara veya kasalara doldurulur,bazen de üzüm çiğnemeye mahsus olan bağ oluğu arabaya konularak kesilen üzümler içine konularak eve getirilirdi. Haymalığa konan oluk,içerisinde bulunan üzümler güzelce oluğa yayılır,üzümlerin üzerine gerektiği kadar pekmez toprağı serpilerek üzümler ayak ile çiğnenir,üzüm şırası çıkartılırdı.

Çıkartılan sıra saçayağı üzerinde bulunan çay kazanına boşaltılır,altına odun konularak ateşlenir ve üzüm şırası kestirilirdi. Kestirilen üzüm şırası pekmez yapmaya hazırlanmış olurdu.

Şıra soğumaya bırakıldıktan sonra hangi cins pekmez ürünü yapılacaksa o işleme geçilirdi. Bu günlerde merkez ilçemizde maalesef üzüm yokluğundan ve yersizlikten pek bağ kaynatan kalmamış durumdadır. Bazı bağ evlerinde tek tük te olsa bağ kaynatılmaktadır.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

AK PEKMEZ:

Ak pekmez yapımı için soğuk şıra bağ leğenine konulmadan önce ak pekmez terbiyesinin hazırlanması gerekir.

Ak pekmez terbiyesi için 10 adet çiğ yumurtanın akı,bir miktar toz şeker,fındık büyüklüğünde limon tuzu bir kapta karıştırılarak hazırlanır. Soğuk şıra küre üzerinde bulunan bağ leğeninin içine doldurulur. Kürenin

altındaki odun ateşi ile şıra kaynamaya başlayınca saplı ile bir yandan karıştırılır,bir yandan da şıranın üzerinde kaynarken meydana gelen köpükler alınarak taşırılmadan savrularak kaynatılır. Şıra pekmez kıvamına gelince daha önce hazırladığımız terbiye kaynayan şıranın içerisine boşaltılır. Bir taşım kadar kaynatılan pekmez,saplılarla acele edilerek bağ leğeninin üzerinden banmaya alınır. Pekmez ateşin üzerinden acele ile alınmasının sebebi,bağ leğenin dibinde kalan pekmezin kürede yanan ateş tesiriyle yanmasını önlemek içindir.

Yanık pekmez,yapılacak pekmezin tadını bozduğu gibi,hazırladığımız terbiyenin de görevini yapmasını önler. Meyane ile kaynattığımız bu pekmeze BAL BAŞI denilir. Bal başı banmada el yakmayacak kadar soğuyunca el ile çarpılmaya başlanır.Bu pekmez çarpma sesleri günlerce Çorum'a mahsus tatlı bir ahenk içinde yapılırdı,dinlemeye doyum olmazdı. Çarpılan pekmez beyazlamaya başlayınca bir tenekeye veya çömleğe boşaltılır,bir oklava bu pekmezin içerisine konularak gelip gittikçe oklava ile pekmez yayılır. Pekmez çarpması büyük bir hüner istediği gibi büyük bir güç sarfı da gerektiren işti. Hünerli Çorum

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

hanımları ve kızları adeta pekmez çarparak birbirleri ile konuşurlardı. 1960 yıllarında ise biraz daha teknik olduğu düşünülen pekmez tahtası yapılmaya başlandı. Pekmez tahtası 12x20 ebadında ve 2 santim kalınlığında çam tahtasından yapılırdı.

Bu tahtanın üzerinde sıralanmış on iki büyük delik bulunur,ortasında da bir metre uzunluğunda,iki buçuk santim çapında bir sap bulunurdu. Bu tahta sayesinde bal başı pekmez çarpılır ve beyazlaştırılırdı.

BAL BAŞI:

Bal başı pekmez terbiyesi için 10 adet çiğ yumurtanın akı,bir miktar toz şeker,fındık büyüklüğünde limon tuzu bir kapta karıştırılarak hazırlanır. Soğuk şıra küre üzerinde bulunan bağ leğeninin içine doldurulur.

Kürenin altındaki odun ateşi ile şıra kaynamaya başlayınca saplı ile bir yandan karıştırılır,bir yandan da şıranın üzerinde kaynarken meydana gelen köpükler alınarak taşırılmadan savrularak kaynatılır. Şıra pekmez kıvamına gelince daha önce hazırladığımız terbiye kaynayan şıranın içerisine boşaltılır.

Bir taşım kadar kaynatılan pekmez,saplılarla acele edilerek bağ leğeninin üzerinden banmaya alınır. Pekmez ateşin üzerinden acele ile alınmasının sebebi,bağ leğenin dibinde kalan pekmezin kürede yanan ateş tesiriyle yanmasını önlemek içindir.

Yanık pekmez,yapılacak pekmezin tadını bozduğu gibi,hazırladığımız terbiyenin de görevini yapmasını önler. Bal başı pekmez daha çok ak pekmez yapılmak için hazırlanır. Bazen de aynen muhafaza edilir,yani

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

beyaz pekmez yapılmadan da tüketilir. Halk arasında bu pekmeze kara pekmez denilse de kara pekmezin şırası olukta ikinci defa çiğnenen üzüm şırasından yapılmasıdır.

EKŞİ PEKMEZ:

Üzüm,ekşi pekmez yapılması düşünülüyorsa; olukta çiğnenirken üzümün üzerine pekmez toprağı konulmadan çiğnenir. Üzümün şırası çay kazanında kestirildikten sonra soğutulur. Soğutulan şıra,tekrar meyanesi gelene kadar pişirilir. Pişirilen ekşi pekmez kaplara konulur. Kara pekmez daha çok içmek için kullanılır.

KARA PEKMEZ:

Olukta çiğnenen üzümden arta kalan posaya cibre denilir. Olukta şırası alınan üzümlerin cibreleri bir kapta alıkonulur bekletilir. Olukta çiğnenen üzümlerin bitirilince;biriktirilen bu cibreler oluğun konularak oluk içerisine yayılır. Bu cibrelerin üzerine birkaç kova su dökülerek bir gece olukta bekletilir. Ertesi sabah bu cibre iyice ayakla çiğnenerek oluktan süzülür. Alınan bu ikinci şıra aynen bal başı pekmez muamelesi yapılarak pişirilir. Bu ikinci şıradan yapılan pekmeze kara pekmez denilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KÖME:

25-30 dizin köme için 40-50 santimlik iplere ceviz iğne ile dizilir. 7 saplı pestil hamuruna bakınız pestil, yarım kilo katık konularak karıştırılır. Bu karışım ince elekten geçirilerek 2 saplı bal başı pekmez ile 7 saplı su ocağa konularak kaynatılır. Kaynayan pekmezli suya hazırlanan pestil karışımı atılarak karıştırılarak pişirilir. Bir miktar sonra başka bir yerde kaynatılmış süt kaynatılan bu karışımın içine karıştırılır. Ocaktan alınan karışım dar ve derin bir kaba boşaltılır. İpe düzülmüş bulunan ceviz dizileri sırayla bu karışıma batırılarak çıkartılır. İpe dizili ceviz dizileri bu karışıma birkaç kere batırılarak cevizler bu karışımla iyice kaplanana kadar en az üç kere batırılır ve kurutulmak için asılır ve kurumaya bırakılır. Kuruyan dizilerin üzerine nişasta sürülerek nemsiz bir ortama kaldırılırlar.

KUŞBURNU PERVEDE:

Kuşburnu meyvesi güzelce yıkandıktan sonra banmada iyice pişirilir. Pişirilen kuşburnu meyvesi ilistirden geçirilerek kuşburnun tohumları alınır,kuşburnunun etli kısmı tekrar ince elekten geçirilir. Kara pekmezle kaynatılır. Son zamanlarda kara pekmez yerine kuşburnu şeker ile kaynatılmaktadır.

PESTİL:

1 saplı silme un,1 avuç nişasta bir leğene konularak su ile cızlak hamuru şeklinde karılır. Bu hamur ince elekten geçirilerek pekmezin kaynaması beklenir. 2 saplı bal başı pekmez ile 7 saplı su ocağa konularak kaynatılır. Tadına bakılır,tadı az gelmişse biraz pekmez daha konulur. Kaynayan pekmezli suya önce hazırlanmış karışım katılarak karıştırılarak pişirilir. Bir miktar sonra başka bir kapta kaynatılmış bir litre süt bu karışımının içine karıştırılır. Bir miktar kaynatılır. Hazırlanan bu pelte önceden yere serilmiş çarşafların üzerine saplı ile dökülür,oklağı ile düzeltilir. Çarşafta kuruyan pestilin üzerine nişasta el ile sürülür. Pestil çarşafı ikiye

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

katlanır,pestilin çarşaftan kalması için ikiye katlanan çarşafın bir kısmı ıslatılır. Çarşaftan kandırılan pestile tekrar el ile nişasta sürülerek büyük bir tepsiye üst üste konulur,bir miktar daha kurutulur. Kurutulan pestil bez torbalarda yenilecek güne kadar saklanır.

REÇELLER:

Bal başı pekmezin içerisinde gak edilen ayva bir taşım pişirilerek kavanozlara konulur. Ayrıyeten istenirse erik kurusu,vişne kurusu ile de ayrı ayrı yapılır.

SİRKE:

Üzüm ezildikten sonra kalan posaya cibre denilir.Cibreler oluktan alımından bir kaç kova su ile ıslatılırlar. Bir gece olukta kalan cibreli su süzülür bir kaba alınır. Cibreler sağlam ve temiz bir çuvallara konularak yüksekçe bir yere asılır,altına konulan kaba şıralı su süzülür. Toplanan bu şıralı su çay kazanında bir taşımlık kaynatılarak sirke küpüne konulur. Bir önceki yılda yapılan sirkenin murtundan,bir miktar sirke ve sirke mayası konulur. Geçmiş yıldan kalan,bozulmaya yüz tutmuş pekmez, pekmez yapımında kazanların temizlenmesi sırasında biriktirilen pekmezli sularla beraber sulandırılarak,sirke küplerine paylaştırılır. Sirke küpleri sık sık kontrol edilir. Bazen konulan murt yeterli gelmezse şirke şaraba dönüşür. Şaraba dönüşen sirkenin içerisine bir miktar tuz atılınca bu karışım tekrar sirke olur. Ertesi bahar ayından sonra sirke kullanıma hazır olur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PEYNİRLİ PİDE

Peynir , Rendelenmiş kaşar veya çökelik evde çiği yumurta kırılarak karılır Karışım Pazar ekmeği yapan fırına götürülür. Pazar ekmeği hamurunun içine bu karışım konulur,fırına sürülür.

Fırından çıkan pidenin üzerinde bulunan uğra süpürüldükten sonra tereyağı ile yağlanır,yayvan bir sepete konularak eve getirilir ve servis yapılır.

Şimdi fırınlarda harçları bulunmakta olup yaptırılıp sunulabilmekte veya eve götürmek için paket yaptırılmaktadır.

Fotoğraflarda bulunanlar Osmancık Caddesi Azim Fırını Osman, Sadi Ali, Adem ve Abdullah!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PEZİ,(YAĞLI EKMEK)

Yufka ekmeği yapılırken yapılır. Yufka ekmeği hamurundan yufka ekmeğinden kalınca yazılarak kızgın saçta iki tarafı pişirilir içine varsa kıymalı ıspanak konulur, ıspanak yoksa boş olarak tereyağı ile yağlanarak sıcak servis yapılarak yenilir.

Evde de yanmaz tavada yapılır!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PIRASA ETLİ

1 Kilogram pırasa
200 Gram kuş başı veya kıyma
Tek avuç pirinç
1 Baş soğan
1 kaşık salça
İstenildiği kadar tuz

Önce pırasaların saçakları ve sararmış yaprakları ayıklanır. Sonra iki santim boyunda doğranır. Doğranan pırasalar bir kapta bir miktar su içinde bekletilir. Sonra birkaç kere süzülerek yıkanır.

Tencereye ister katı ister sıvı yağ konularak üzerine kuşbaşı doğranmış et konulur ve soğan doğranarak ateşe konulur Üzerine önce tuz ve salça konularak ve et ve soğan haşlanır.

Pırasalar yıkayıp süzülen pırasa eklenir. Sonra üzerine bir miktar su konarak kapağı kapatılır bir miktar pişmeye konulur. Bir müddet sonra pişen pırasanın üzerin Bir kapta yıkadığımız pirinç konularak tekrar bir miktar sıcak su konur ve pirinç pişince yemek pişirilir. Yemek sıcak servis edilir istenilirse tabakta limon istenildiği kadar sıkılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PIRASA HAŞLAMA KAVUNMA

1 Kilogram ince pırasa
200 Gram kıyma
1 Baş soğan
1 kaşık salça
İstenildiği kadar tuz

Önce pırasaların saçakları ve sararmış yaprakları ayıklanır. Sonra iki santim boyunda doğranır. Doğranan pırasalar bir kapta bir miktar su içinde bekletilir. Sonra birkaç kere süzülerek yıkanır.

Tencereye ister katı ister sıvı yağ konularak üzerine kıyma konulur ve soğan doğranarak ateşe konulur kavrulur. Salça ilave edilerek yıkanmış pırasa ilave edilerek bir çay bardağı su ile istenildiği kadar tuz konulur tencerede karıştırılır.

Kısık ateşte bir haşlanan kadar bekletilir sıcak sıcak servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PİDE EV YAPIMI KIYMALI

300 Gram Kıyma
500 Gram Un
Bir miktar yağ
4 yumurta
Bir miktar tuz

Un bir kasa konularak maya eklenip ılık su ile yoğrulur. Kulak memesi sertliğinde olan hamurun mayası gelmesi için beklenirken kıyma bir tavada kavrulur. Üzerine kavrulur iken bir miktar tuz serpilir.

Mayası gelen un dörde bölünerek temiz bir yere hafif un serpilerek yumak tutulur ve uzunlamasına açılır. Kavrulan hamurun içerisine kıyma konulur.

Fırının tepsisi hafifçe yağlanır ve kıymalı hamur kenarları bükülerek yağlanmış tepsiye konulur ve her pidenin üzerine birer yumurta kırılarak 200 derece ısıtılan fırına sürülür ve 40 dakika kadar fırında bekletilir. Tepsi fırından çıkartılarak hazırlanan pideler kesilerek servis yapılır.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PİLAV BULGUR DOMATESLİ YEŞİLBİBERLİ

Orta boyda beş domates
İstenildiği kadar yeşilbiber
Bir çay bardağı zeytinyağı
Bir ölçü bulgur
Bir kaşık salça
Bir yemek kaşığı tuz
Bir yemek kaşığı tereyağı

Bulgur için marketlerden alınacak iyi kalite bir kilo pilavlık bulgur kullanacağınız kadar yani ölçünüz kadar bulgur doldurulur ve bir tepsiye dökülerek taş veya yabancı madde var mı diye ayıklanır. Domatesle ve biberler güzelce yıkanarak bir süzgeçte bekletilir.

Pilav için kullanacağınız tencere kısık ateşin üzerine konulur zeytinyağı tencerede ısıtılır ısınma esnasında domateslerin kabuğu soyularak küçük parçalar halinde doğranır. Isınmış zeytinyağının içerisine atılır kaşıkla karıştırılarak biberler doğranır. Biberler de tencereye atıldıktan sonra üzerine pilavlık bulgur dökülür. Bulgur

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ölçüsü ile de bir ölçü sıcak su konulur. Bir kaşık salça konulur, tereyağı konulur, tuzu ve istenirse kırmızıbiber de eklenir. Pilavlık bulgur suyu çekene kadar kısık ateşte bırakılır. Sonra pilavın biraz bekletilerek karıştırılır ve sıcak olarak servis yapılır!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BULGUR PİLAVI ÇIRPMA (LAHANA ÇIRPMASI)

1 Kaşık tereyağı
1 Fincan tereyağı
3-4 Lahana Yaprağı
2 Bardak pilavlık bulgur
3 Bardak su
istenildiği kadar tuz

Lahana yaprakları güzelce yıkanır, süzüldükten sonra ince olarak marul doğramış gibi doğranır.

Tencereye tereyağı ve zeytinyağı konularak lahanaları koyarak yağ ile karıştırılır.

Karıştırılan lahananın üzerine bulgurlar konur istenildiği kadar tuz konularak üç bardak sıcak si ilave edilerek karıştırılarak kapağı kapatılır. Kızık ateşte suyu çekene kadar pişirilir!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PİLAV BULGUR MERCİMEKLİ

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon
2 su Bardağı su,
1 su Bardağı bulgur,
1 su Bardağı yeşil mercimek,
1 yemek kaşığı tereyağ.

Bir su Bardağı mercimek ayıklandıktan sonra bir buçuk bardak suda haşlanır.

Kalan suya bir bardak soğuk su daha konarak tencerede kaynatılır. İçerisine istendiği kadar tuz konulur.

Kaynayan suya bir su bardağı bulgur ilave edilir, kısık ateşte bulgur su çekilene kadar pişirilir. Ateşten indirilen tencerenin kapağının arasına beyaz kağıt konularak biraz dinlendirince üzerine istenilen miktarda kızgın tereyağı eritilerek dökülür. Bir miktar pilav dinlenmeye bırakılır.

İstenilirse servis yapılırken karabiber dökülür

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PİLAV BULGUR SALÇALI

1 ölçü bulgur
1,5 ölçü su
1 yemek kaşığı salça
İstenildiği kadar tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı yağı

Tencereye tereyağı konularak eritilir. Salçası konularak bulgun tencereye dökülür, istediğiniz kadar tuz ilavesinden sonra bulgur yağda bir iki karıştırılarak üzerine bulgurun bir buçuk katı kaynar su ilave edilir.

Üzerine iki kaşık zeytinyağı konularak kısık ateşte suyu çekene kadar pişirilir. Suyu çeken bulgur artık pilav olmuş olur. İsteğe göre karabiber ekilerek pilav dinlenmeye bırakılır. Tam soğumadan servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

PİRİNÇ PİLAVI

1 kilo pirinç
1,5 ölçü et suyu veya düz su
İstenildiği kadar tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Pirin ölçü ile ayarlandıktan leğende konularak pirincin üstünü kapatacak kadar sıcak su konulur. Sudan sonra bir yemek kaşığı tuz suya konarak karıştırılır ve yarım saat ıslatılır.

Sonra bir tencereye et suyu veya düz su konulur su kaynarken ıslanan pirinç süzülerek güzelce yıkanır ve kaynayan et suyuna yarım yemek kaşığı tuz konulur ve pilav tane tane olması için iki kaşık sıvı yağ konularak pirinç ilave edilir pirinç karıştırılarak kısık ateşte kapağı kapatılarak pişirilir. Pirinç suyunu çemene kadar pişen pirinç pilav göz göz olur Tencere ateşten pilava kapağı açarak beyaz kağıt ile kapatılarak alınır dinlenmeye bırakılır. On dakika sonra iki kaşık tereyağı eritilerek tenceredeki kağıt kaldırılır kızdırılan tere yağı

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ekilir ve pilav karıştırılarak bir iki dakika dinlendirilin ve tabaklara servis yapılır, üzerine istenilirse kara biber ekilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PİRİNÇ UNU MUHALEBİ

1 litre süt
6 çorba kaşığı pirinç unu
6 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Üzerine; 1 tatlı kaşığı tarçın
Yapılışı:

Dergince alüminyum bir kaba sütü koyarak ateşin üzerine koyuyoruz. Pirinç ununu ve toz şekeri iyice karıştırıyoruz.

Ateşe koyup sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişiriyoruz. Kaynamaya başlarken vanilyasını serperek karıştırıp kaplara konularak üzeri tarçın ile süslenerek servis yapılıyor

Bir iki fokurdayınca ateşten alıp, yüksekten dökerek kâselere boşaltıyoruz.

Soğuyunca, tarçınla süsleyip servis ediyoruz.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PİRZOLA TAVA KIZARTMASI

Yarım Kilo Pirzola

Kekik

Tuz Yeşil Biber

Domates

Ocakta önce biberler öldürülerek bir kenara konulur. Sonra domatesler dilimlenir. Bir tavaya çok az yağ konularak kızdırılır ve pirzolalar istenildiği kıvamda kızartılırlar.

Tavadan tabağa alınırken istenilirse kekik ekilir. Yanına otakta öldürülen biberler konularak servis edilir. Bir kapta da doğranırmış domatesler servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PİYAZ KURU FASULYE

1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye, 1 adet soğan,
1 adet limon suyu istenirse sirke,
Zeytinyağı,
Tuz
kırmızı toz biber

Daha önce haşladığımız kuru fasulyenin üzerine bir baş soğan doğranır, üzerine istenirse liman, istenirse sirke dökülür tuz ve kırmızı biber eklenerek karıştırılır. İstenilirse karışımın üzerine maydanoz yaprakları serpilir ve servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

POĞAÇA

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ılık su
Kiprit kutusu büyüklüğünde yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
150 gram peynir
2 yumurta (birisinin sarısı puaçanın üzerine sürülecek)
1 kilo un

Hamuru yapacağımız kaba yoğurt,su,sıvı yağ,yumurtaların (birisinin sarısı alınır poğaça ya sonradan sürülecek)maya doğranır un ilave edilerek kulak memesinden biraz daha yumuşak olarak yoğrulur.

Poğaçaların pişirileceği tepsi hafice yağlanır.

Hamur, yumurta büyüklüğünde yumak yapılır kalıca yassılanarak peynir veya kıyma maydanoz istenirse patates haşlaması da konularak ikiye katlanır tepsiye dizilir.

Poğaça tepside (kabarınca) mayası gelince yumurta fırçası ile alınan sarı sürülerek istenilirse üzerine susam serpilerek fırına sürülür.

Pişince servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PORTAKAL REÇELİ

1 kilo Yafa Portakal
1 kilo şeker
fındık büyüklüğünde limon tuzu

Portakallar önce güzelce soğuk suda yıkanır. Suyu süzülen portakallar sadece sarı kabuğu ince olarak soyulur, portakallar kabuğu ile bir kaba doğranır.

Doğranan portakalın üzerine şeker dökülür ve bir kaşıkla karıştırılır.

Sulanan şeker portakalın suyu ile sulanınca fındık büyüklüğündeki limon tuzu ezilerek şekerin içine atılır.

Tencere ateşe konulur portakallar pişerken oluşan köpük alınır ve portakallar pişene kadar kaynatılır.

Soğuyunca saklanmak için kavanoza konulur. Servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÇİLEK REÇELİ

2 kilo küçük boy çilek
2 kilo toz şeker
2 adet nohut büyüklüğünde limon tuzu

Çilekler bol su içerisinde yıkanarak yeşilleri temizlenir.

Çilekler büyük bir tencereye konulur. Ayıklanan çileklerin üzerine 2 kilo toz şeker ekilerek karıştırılır. Biraz bekletilen çilekler kısık ateşte kepçe ile karıştırılarak pişirilir, kaynayınca 10 dakika dana pişirilen çileklerin üzerinde biriken köpükler kepçe veya kaşıkla alınarak atılır. 10 Dakikanın sonunda 2 adet nohut büyüklüğündeki limon tuzu reçelin atılarak bir taşım kaynatılarak ocaktan indirilir. Soğuyan reçel kavanozlara konularak, soğuk bir ortamda saklanır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

REVANİ İRMİK TATLISI

1 su bardağı toz şeker
5 yumurta
5 yemek kaşığı yoğurt
2 Yemek kaşığı eritilmiş katı yağ
2 yemek kaşığı sıvı yağ
3 çay bardağı irmik
5 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
İstenirse bir miktar limon kabuğu rendelenir.

Şurup için malzeme
1 kilo toz
5 su bardağı su

Bir bardak şeker plastik derin bir kaba konularak beş yumurta kırılarak mikserle yumurtalar beyazlatana kadar çırpılır.

Çırpılan yumurtalar yukarıdaki miktarı verilen katkılar ilave edilerek bir kaşıkla karıştırılır. Malzemeler iyice karışınca daha önceden hafifçe yağlanmış tepsiye dökülerek fırına sürülür.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Fırında kızardıktan ve piştikten sonra çıkartıla tatlı malzemesi soğumaya bırakılır. Tencereye konulan su ve şeker kaynatılır. Kaynatılan şerbet biraz soğutularak ılık olarak tatlı malzemesi olan kekin üzerine kepçe ile dökülerek şerbetin çekmesi ve iyice soğumasından sonra tabaklara konularak istenirse Hindistan cevizi istenirse tarçın ekerek yenir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

RULO YAŞ PASTA

Pandispanya malzemesi
4 yumurta,
6 yemek kaşığı un,
7 yemek kaşığı şeker,
1 paket vanilya,
1 paket kabartma tozu
Krema için 1 yumurta,
3 bardak süt,
4 yemek kaşığı un,
7 yemek kaşığı şeker,
250 gramlık ¼ paket margarin,
2 yemek kaşığı kakao,
3 veya soyulmuş bütün muz

Krema yapılışı:

Tencereye üç su bardağı süt konulur bir yumurta sarısı ile beraber kırılır Sütün üzerine dört yemek kaşığı un, yedi yemek kaşığı şeker tüpe konulur koyulaşana kadar kaşıkla kesilmemesi için karıştırılır.

Krema pişince soğuması için kenara konulur. Soğuyan kremanın içine 250 gramlık ¼ margarin konularak mikserle çırpılır. Pastanın dışının kreması

Kakaolu olması istenirse kakao konulacaksa krema ikiye bölünerek kakao ile mikserle çırpılır.

Bu arada fırın tepsisinin altı katı yağla yağlanır, pandispanya yapışmasın diye üzerine bir miktar un serpilir.

Pandispanya hazırlaması

4 yumurta plastik bir kaba kırılır, yedi yemek kaşığı şekerle mikserle yumurtalar beyazlaşana kadar çırpılır. Çırpılan bu karışımın içerisine altı kaşık un, kabartma tozu ve vanilya konularak kaşıkla hamur iyice karıştırılarak yağlanan tepsiye dökülerek incecik serilir ve fırına sürülür.

Pandispanya hafif kabarıp pişince fırından çıkartılır. Pandispanya yırtılmadan tepsiden özenle çıkartılır. İkiye böldüğümüz kremanın beyazını pandispanyanın üzerine iyice süreriz. Krema sürülmüş pandispanyanın kenarına önceden soyulmuş muzlar düzgünce sıralanarak rulo yapılır.

Rulonun üzerine kakaolu krema iyice kapatacak şekilde sürülür. Üzerine istenirse rendelenmiş çikolata, pasta süs şekeri ve Hindistan cevizi dökülerek buzdolabına dinlenmesi için alınır. Buzdolabından bir saat sonra çıkartılan yaş pasta kesilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SAC KAVURMA

1 kg Kavurmalık Et
1 kg Domates
0,5 kg Biber
0,5 kg Soğan
istenildiği kadar tuz, pul biber, karabiber
isteildiği yağ Sıvı veya Katı Yağ
ateş için odun ve mangal kömürü

İlk önce sac ateşin üzerine konur. Ardından yağ eritilmek üzere saca konur. Eridikten sonra soğanlar konur. Soğanlar iyice pişince biber konur ve ikisi birlikte bir süre karıştırılır. Et olgunlaşıp suyunu çekince üzerine doğranan domatesler dökülür biraz domatesler ölene kadar karıştırılır. Sac ateşten alınır hafif soğuyunca servis edilir.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

SASAK BEYNİ KÖLEMEZ

MALZEMESİ **:** İstenildiği kadar yoğurt ve pekmez,(Pekmez olmazsa toz şekerle de yapılabilir)

Yoğurdun içerisine bir miktar siyah veya beyaz pekmez konularak karıştırılır. Bu karışım tamamen karıştırılmadığı için,yoğurt ve pekmez bulamacının görünümü beyaz ve pekmezin rengi ile göze ve iştaha hitap eder. Karışım,tabakla servis yapılarak,ekmek batırılarak yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SAHANDA YUMURTA

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için,2 yumurta, 50 gram tereyağı,.

Tavada kızdırılan yağın içerisine yumurtalar kırılarak . yumurtalar pişmek üzere iken üzerine tuz istenirse biber ve baharat ekilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SALAMURA ETLİ YAPRAK SARMASI

Yarım kilogram salamura yaprak
Yarım kilo yemeklik pirinç
300 gram çekilmiş koyun kıyması
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı katı yağ
3-5 dal dereotu
1 büyük baş kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber.
3 diş sarımsak
Bir küçük kase yoğurt

Salamura yapraklar yaprak sarılmadan bir gün önce soğuk suda bekletilerek tuzdan arındırılır.

Pirinç ayıklanarak güzelce yıkanır ve suyu süzülür. Üzerine çiğ kıyma ilave edilerek maydanoz ve dereotu doğranarak konulur. Salçası ilave edilerek bir baş soğan küçük kıyılarak doğranır. Tuz ve biber ilave edilerek bu karışım güzelce yoğrulur.

Salamura yaprak suyu süzülerek tepsiye bir tanesi açılarak parlak yeri dışa gelerek şekilde konulur. Yaprağın üzerine harcı konulur ve yaprakların iki başı

kıvrılarak yaprak rulo haline getirilerek tencereye sıra ile dizilir.

Sarımı biten yaprağın üzerine bir kaşık katı yağ dağıtılarak konulur bir tatlı kaşığı kadar da tuz serpilir tencereye başka yerde ısıtılmış kaynar su yaprakları kapatacak şekilde dökülür ve yapraklar dağılmasın diye bir yemek tabağı ters olarak kapatılır kısık ateşte tencere kapağı kapatılarak pişirilir.

Pişen yaprak tabaklara konulur. Sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilir. İstenmezse yoğurtsuz da yenilir.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BROKOLİ SALATA

Yarım kilo brokoli
Bir fincan zeytinyağı
3 diş sarımsak
6-10 arası siyah zeytin
1 yemek kaşığı sirke
Yarım limon
tuz

Brokoli dallarından ayrılarak güzelca yıkanıp süzülür
İsterseniz haşlayarak, isterseniz çiğ olarak salata tabağınıza doğrayın.
Doğradığınız brokoli üzerine istediğiniz kadar tuz serpin zeytinler ile süsleyin sirkeyi brokoli üzerinde gezdirip limon sıkın ve zeytinyağını da ekin.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

SALATALIK CACIK

İki kâse yoğurt
İki diş sarımsak
İstenildiği kadar tuz
2 veya 3 salatalık
İki kaşık zeytinyağı
1 kaşık sirke
İstenirse birkaç dal tere otu

Salatalıklar soyularak küçük parçalar olarak doğranır, salatalıkların üzerine yoğur biraz sulandırılarak karıştırılır, bir miktar tuz, sirke konulur, üzerine sarımsaklar bıçak ile doğranır, zeytinyağı dökülerek karıştırılır. Çanağa konulan servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SALATA ÇOBAN

3 adet orta domates
1 Orta soğan
Yarım limon
Az miktarda sirke
İstenildiği kadar tuz

Soğanlar soyulup ince ince doğranır tabağın altına konulur. Yıkanıp ayıklanan domatesler doğranarak tabağın üstüne konulur. Üzerlerine istenildiği kadar tuz serpilerek limon ve sirke ekilerek servise hazırlanır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SALATA DOMATES

3 adet orta domates
1 Orta soğan
Yarım limon
Az miktarda sirke
İstenildiği kadar tuz

Soğanlar soyulup ince ince doğranır tabağın altına konulur. Yıkanıp ayıklanan domatesler doğranarak tabağın üstüne konulur. Üzerlerine istenildiği kadar tuz serpilerek limon ve sirke ekilerek servise hazırlanır.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

SALATA HAVUÇ TURP KARA LAHANA KARIŞIK SALATASI

2 adet orta boy havuç
1 Orta boy kırmızı turp
3 dal kara lahana yaprağı
Yarım limon
Az miktarda sirke
İstenildiği kadar tuz

Kara lahana yapraklarından ayrılarak güzelce yıkanır. Havuç bir miktar suda bekletilerek dışı iyice temizlenir

Salatada kullanılacak malzeme güzelce yıkanırlar. Havuç bıçak ile kazınır ve rendelenir

Kırmızı turpun kabuğu soyularak rendelenir.

Kara lahana ince ince kıyılır. Kayık tabağa bir sıra havuç, bir sıra turp, bir sira de kara lahana sıralanır. Üzerlerine istenildiği kadar tuz serpilerek limon ve sirke ekilerek servise hazırlanır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SEMİZOTU CACIĞI (SOĞUKLUK)

İki tabak yoğurt
Doğranınca iki avuç olacak kadar semizotu
Her tabağa iki dal dereotu
Her tabak için 1 diş sarımsak
1 zeytinyağı
İstenildiği kadar sirke
İstenildiği kadar tuz

Semizotlarının kök kısımları bıçak ile kesilerek temizlerin.

Solmuş olan kısımları varsa ayıklanır.

Ayıklanan semizotu güzelce yıkanır ve süzgeçte bekletilir. Tere otu da ayıklanarak güzelce yıkanır.

Tabaklara yoğurt konularak hafifçe karıştırılır.

Semizotu bıçakla doğranarak yoğurtların üzerine konulur. Yoğurtla birlikte karıştırılır.

Üzerine doğradığımız bir diş sarımsak konulur. Tuz ilavesi yapılarak yine karıştırılır.

Karışımın üzerine zeytinyağı ve sirke ilave edilerek tere otu ile süslenerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SEMİZOTU

Semizotunu ayıklayın ve iyice yıkayın. Semiz otunu doğrayın

Soğanı ince ince doğrayın, Soğanı 5-6 kaşık yağda haşlayarak pembeleştirin. Üzerine bir su bardağı kadar kavrulmuş kıyma ile birlikte (dilerseniz yerine ince kıyılmış pastırma ya da pastırma gibi doğranmış et kullanın) yarım kaşığı salça ve tuz biber ilave edin karıştırın. 3 su bardağı su koyarak kaynatın. Su kaynayınca semizotunu ilave edin, semizotunu kaynayan suya koyun biraz pişince bir Fincen yemeklik bulgur koyarak biraz daha kısık ateşte pişirin.

Yemeğin suyunu sürekli kontrol edin ve pirinç fazla su çekerse üzerine az miktarda sıcak su ekleyin.

Pişen semizotunu biraz soğuyunca tabaklara koyarak üzerine istediğiniz kadar sarımsaklı yoğurt ilave ederek servis yapın.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SİGARA BÖREĞİ

Hazır Yufka
Peynir
Bir bardak sıvı yağ
Bir yumurta

Hazır yufka alınarak sert bir zenime açılır ve Bıcak ile önce ortadan ikiye sonra diklemesine kesilerek dörde bölünür.

Bir tabağa yumurta kırılarak sarısı alınır kenarda bekletilir.

Her bir parçanın içerisine peynir konularak rülo uç taraf kadar sarılır. Sarılan bu börek tekrar ucundan uç taraf da kırılan yumurtanın akına batırılarak yufka hamurunun yapışması sağlanır.

Tavaya konulan sıvı yağ kızınca hazır yufka gül böreği tavaya konulur kızarınca arka kısmı da kızartılır ve sıcak olarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SU BÖREĞİ

MALZEMESİ: Bir orta tepsi için bir kilo un, beş yumurta, bir tutam tuz, bir su bardağı su

Çorum'un özel günlerinde yapılan bir börek çeşididir. Bayramlarda ve bilhassa Berat gecesinde su böreği yapılır.

Hazırlanışı: Bir kilo un, en az beş yumurta, bir tutam tuz, bir su bardağı su ilavesi ile katı olarak yoğrulur. Hamur yumurtadan biraz büyük olarak yumak tutulur. Yumaklar un serpilerek mantılık hamur kalınlığında açılır. Açılan yufkalar temiz bir bez üzerinde dinlendirilir. Bu arada büyük bir kazanda su kaynatılır. Kaynatılan suya yemek ayarında tuz katılır. Su devamlı ocağın üzerinde kaynar olmalıdır. Dinlendirilen yufkalar bu kaynar suda tek tek haşlanırlar. Haşlanan hamurlar ayrı bir kapta bulunan soğuk suya konularak buradan süzgece alınır. Suyu süzülen hamur yağlanmış tepsiye serilir. Her yufkada, yufkaların üzerine yağ sürüler. Beşinci veya altıncı yufkada peynir ve maydanoz yada kavrulmuş kıyma ve maydanozla serilir ve içerisine bir adet çiğ yumurta kırılarak yufkanın etrafına dağıtılır. Bu karışımın üzerine beş veya altı yufka daha konularak, fırında orta ateşte pişirilir. Kare şeklinde özel börek makasıyla kesilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

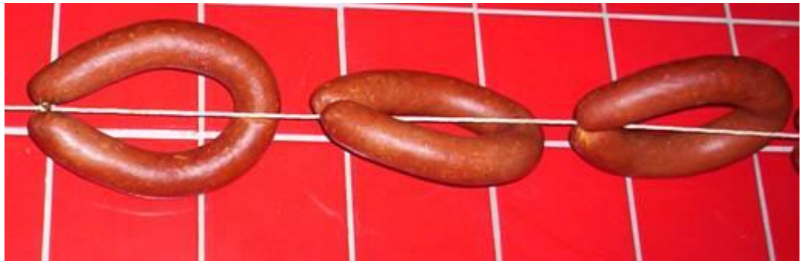
Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

İLİŞKİR(et Sucuğu)

Sucuk yapılacak et için her 5 kiloya 300-400 gram kadar sarımsak ayıklanır. Et sarımsakla beraber kıyma makinesinde çekilir. Çekilen et için kilo başına konulacak baharat aktardan alınarak ete katılarak baharatla birlikte hamur yoğrulur gibi yoğrulur. Yoğrulan et bir gece bekletilir. Yapılacak kadar kurutulmuş koyun bağırsağı ılık suda ıslatılır. Sucuk kıyması bağırsaklara el ile veya et makinesi ağzına takılan huni ile doldurulur. 35-40 santim de bir kesilerek kangal yapılır ,bağırsakların ağzı bağlanarak oklağı ile yassılarak kurutulur. Lazım oldukça da yenilir.



Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SULU KIZARTMA

4 kişilik:
Malzemesi
4 tandır ekmeği, sac ekmeği olarak tanımlanan ev ekmeği
250 gram kıyma
1 kaşık salça
2 avuç ayıklanmış maydanoz

Maydanoz ayıklanarak yıkanır ve suları süzülmesi için süzgece konulur.

250 gram bir miktar yağ konulan kapta kıyma pişene kadar kavrulur

Kavrulan kıymanın içerisine istenildiği kadar tuz istenirse biberde ve salça konulur ve salça cıvıtılması için bir çay bardağı kadar sıcak su ilave edilerek karıştırılır.

Süzülen maydanoz bıçak ile ince şekilde doğranır bir kenara konulur.

Ev ekmeği düzgün bir alana tamamı açılır.

Salçalı sulu kıymanın bir kısmı ekmeğin içerisine kaşık ile ekilir. Bir miktar maydanoz serpilir. Ekmeğin üçte biri kıymalı kısmın üzerine kapatılır buraya da bir miktar salçalı kıyma serpilir.

Ekmeğin diğer ucu da ilk katlanan ekmeğin üzerine kapatılır tekrar bir miktar salçalı kıyma kaşıkla dökülür. Ekmeğin üçte biri kadar kısmına katlanır ve ekmeğin diğer kısmı da kapatılarak yuvarlak ekmek kare şekline getirilir.

Hazırladığımız ekmeği alabilecek büyüklükte bir tavaya margarin veya sıvı yağ konularak kızdırılır kızan tavaya ekmek konulur önce bir yaza kızartılır. Arka kısmı da çevrilerek kızartma işlemi tamam olur ve ekmek bir tabağa konularak bir mimkar su serpilerek kızartama hafif sertliği alanır. Dörde kesilir ve servis edilir. Dörde kesilmesinin sebebi içindeki narcın dökülmemesi içindir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KÖFTE SULU

250 gram kıyma
5 küçük dilim bayat ekmek
1 fincan pirinç
1 yumurta
2 diş sarımsak
Yarım yemek kaşığı salça
1 baş küçük kuru soğan
Bir miktar un
Bir miktar tuz
Bir miktar biber

Kıyma derin bir kaba konularak bayat etmeğin içi ve dışı ufaltılır. Üzerine yumurta kırılır biber ve istenildiği kadar da tuz ilave edilerek yoğrulur.

Yoğrulan köftelik avuç içine biraz un sürülerek yuvarlanacak köftenin yapışması önlenir. Bir küçük tepsi veya yayvan kabın altına da un serpilir. Avuca sürülen unun bulunduğu ele fındıktan biraz büyükçe olacak kadar köftelik alınarak yuvarlatılır. Yuvarlatılan köfteler bitince bir fincan pirinç ayıklanarak güzelce yıkanır.

Tencereye tere yağ veya zeytinyağı dökülerek kızdırılır yuvarlanan köfteler kızgın yağın içerisine atılarak karıştırılır ve üzerine yarım kaşık salça ile hazırlanmış olan kaynar su ilave edilerek bir taşım kaynatıldıktan sonra pirinci ilave edilerek karıştırılarak tencere kısık ateşte pirinçler pişene kadar kaynatılır. Sulu köfte hafif soğuyunca servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SÜTLAÇ

Beş kişilik
1 bardak pirinç
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı süt
½ su bardağı şeker

1 su bardağı pirinç ayıklanır, yıkanır. Tencereye 2 bardak su konularak bir tatlı kaşığı tuz konulur ve pirinç haşlanır pirincin suyunu çekmesi beklenir.

4 su bardağı süt iyice kaynatılır, haşlanan pirinç e kaynatılan süt konulur. Sonra su bardağının yarısı kadar toz şeker konularak kısık ateşte kaynatılmaya bırakılır, istenilirse vanilyada konulur. Dibine tutmasın diye ara sıra sütlaç karıştırılır. Koyulaşan sütlaç kâselere konularak soğuyunca servis yapılır.

İsteyenler tarçın, Hindistan cevizi dökülebilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SÜTLÜ AŞ

MALZEMESİ: 3-4 porsiyon- Su bardağı Çekilmiş Yarma ,4 su bardağı orta yağlı süt.

Yarma bir kapta yıkandıktan sonra bir tencerede dört bardak su ile pişirilir. Ayrı bir kapta 4 bardak süt kaynatılarak bekletilir. pişen yarmaların içerisine yarım tatlı kaşığı tuz atılır üzerine kaynatılan süt katılarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SÜZME YOĞUR AŞI KATIKLAŞ

500 Gram Katık (Süzme Yoğurt)
Yarım Çay Bardağı Pirinç
3 Çorba Kuşağı Un
1 Adet Yumurta
1 Yemek Kaşığı Tereyağı veya margarin
1 Kaşık nane
Yarım Yemek kaşığı Salça
İstenildiği kadar acı veya tatlı pul biber.
5 bardak soğuk su

Pirinç ayıklanır ve yıkanarak tencereye konulur katık tencereye konulur, , üç yemek kaşığı un eklenir ve yumurta kırılarak çırpma teli veya kaşık ile iyice yavaş yavaş soğuk su konularak özenir.

Özenerek karışım ayrandan biraz koyu halde tencere ateşin üzerine konur.

Bu karışım devamlı karıştırmak kaynayana kadar devamlı karıştırılır karıştırılırken koyulaşır ise sıcak su ilave edilir. Çorba kaynadıktan sonra ateş kapatılır ve tenceredeki çorba 3-4 dakika daha karıştırılır ve istenildiği kadar tuz ilave edilir. Önce tuz konursa çorba kesilir

Yağ tavasında tereyağı veya margarin eritilir, üzerine salç okaradk karıştırılır, istenildiği kadar biber konulur ve nane ilave edilerek sos elde edilir. Kızgın halde çorbaya dökülerek hafifçe karıştırılır. Çorba sıcak olarak servis yapılır. İstemeyenler çorbaya pirinç koymadan da çorbayı yapabilirler.

Bu çorba Çorum’da düğünlerin beşli denilen başyemeğidir.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

04/12/2015

04/12/2015

04/12/2015

04/12/2015

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

ŞEHRİYE ÇORBASI

Et yemekleri su ile yapılırsa daha lezzetli olur.

Su kaynatılarak da bir miktar salça ve yağ ile de pişirilebilir.

Su veya et suyu kaynatılır istenildiği kadar salça konularak bir taşım kaynayınca içerisine hazır olarak satılan şehriye atılır. İstenildiği kadar yağ, salça, tuz biber konulur Bir taşım kaynatılarak biraz soğutularak servis yapılır!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÜÇÜNCÜ CİLDİN SONU

Bir ve İkince ciltte alfabetik dizinde tekrar başka isimler altında yemek tarifi görebilirsiniz!

Mahmut Selim GÜRSEL

1991

ÇORUM

SANAL KİTAPLAR

2024

ISBN978-975-95580-8-6 (Tk)
ISBN978-625-95123-5-8 (3.c)

ÇORUM'DAN YEMEKLER Cilt 3

KAYNAK ESERLER: 28

ÇORUM'DAN YEMEKLER

Selma GÜRSEL

3 .CİLT

ALFABETİK DİZİN

M-S harfleri arası

Mahmut Selim GÜRSEL

2024